REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXV

TRENTE-TROISIÈME ANNÉE — 1926

(JUILLET A DÉCEMBRE)

REVUE
DE
VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut, (Académie des Sciences),
Membre et ancien Président de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : **P. MARSAIS**
Ingénieur agronome,
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Dr FRANK VIALA

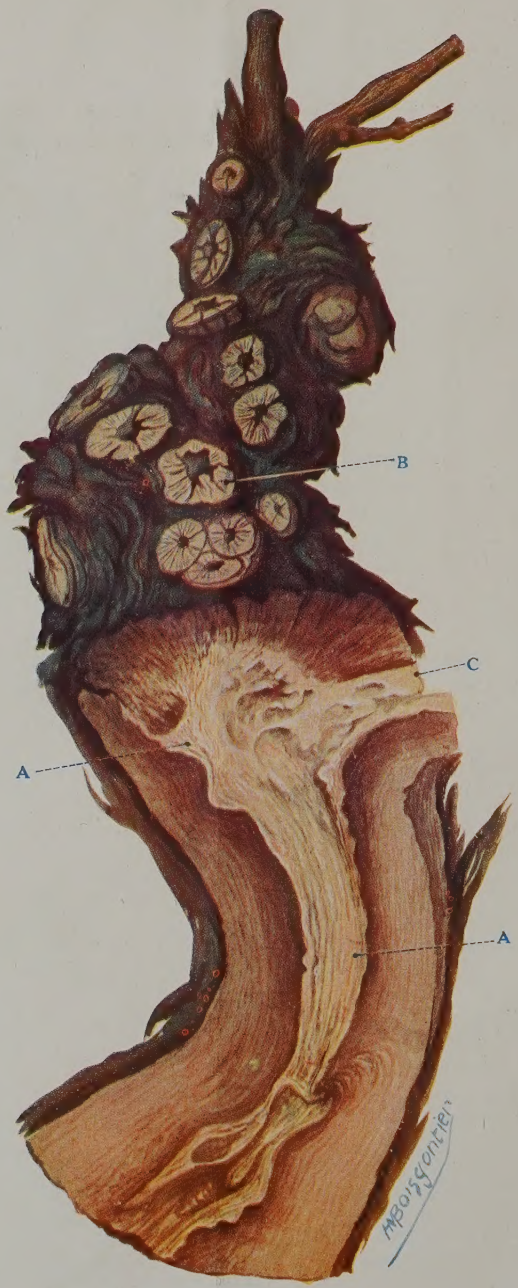
TOME LXV

TRENTE-TROISIÈME ANNÉE — 1926

(JUILLET A DÉCEMBRE)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Ve

1926



Esca.

33e Année. — Tome LXV N° 1670 Paris, 1er Juillet 192

REVUE DE VITICULTURE

ESCA (1)

Historique (2)

L'Esca est une très ancienne maladie de la vigne qui n'a été déterminée dans ses caractères et sa cause que tout récemment. Il n'est cependant pas douteux que les vignerons grecs de la Macédoine, des îles de la Crète et de Samos, de même que ceux de l'Asie Mineure avaient eu, de tout temps, une vague notion de cette affection à laquelle leur appellation d'iska paraît plus spécialement se rapporter. Les vignerons italiens de la province de Lecce auraient désigné, depuis longtemps, sous le nom d'Escha, une très ancienne maladie de la vigne, complétée dans ses effets mortels par l'action de Termites (*T. lucifugus*). Mais, il est surprenant que les anciens auteurs latins ou les auteurs italiens actuels n'aient fait aucune description ni même aucune allusion dans leurs écrits pour cette maladie cependant grave dans les vignobles du Sud de l'Adriatique.

Le mot grec Iska, ou latin Escha, ce dernier conservé dans le patois provençal ou languedocien, Esca, se traduit par amadou. C'est lui que nous avons adopté pour l'étude de cette grave maladie ; il traduit bien l'aspect que présente toujours le cœur des tiges rongées par le Champignon, cause du mal, et qui est bourré d'une épaisse trame mycélienne analogue à de l'amadou.

Sans doute, nombre de viticulteurs avaient noté, jadis et bien des fois, en arrachant des vignes mortes ou dépérissantes, la pourriture et l'aspect poussiérieux, jaunâtre, du cœur du tronc, mais ils n'y avaient pas prêté autrement attention, attribuant cette décomposition des tissus à la vétusté ou à la dessiccation des bois. Dans nos vignobles français, arrachés pendant la période phylloxérique, l'on avait souvent remarqué des souches qui étaient éclatées naturellement (*mal dello spacco* des Italiens) et dont le centre était décom-

(1) Voir la planche en couleurs encartée dans ce numéro.

(2) Nous reproduirons successivement les parties essentielles du mémoire sur l'Esca que vient de publier M. P. Viala dans les *Annales des Epiphyries*, renvoyant ceux de nos lecteurs qui pourraient s'y intéresser au mémoire original pour les parties scientifiques et botaniques.

Ce mémoire qui comprend 4 planches en couleurs et 80 figures dans le texte de 108 pages peut être obtenu au prix de 30 francs franco, 35 francs pour l'étranger. — N.D.L.R.

posé et poussiéreux, et cela au milieu d'un plus grand nombre de ceps dont le cœur et l'aubier de la tige étaient consistants et durs ; mais le caractère amadouvien de ces altérations n'avait aucunement fixé leur attention pas plus que celle des viticulteurs grecs ou italiens.

La maladie, telle que nous pouvons la caractériser actuellement, était connue des viticulteurs français et de nos vieux vignerons par l'une de ses manifestations extérieures, la plus frappante, quoique non exclusive d'autres symptômes. L'Apoplexie ou Folletage, qui se caractérise par la mort brusque, en quelques heures, des ceps en pleine végétation, surtout en août, et par la dessiccation rapide du feuillage et des rameaux des ceps les plus vigoureux, était connue de toujours dans le vignoble méridional. Voici la description que donne de cet « accident » Henri Marès dans le *Livre de la Ferme* (1865 et 4e édition, t. II, p. 263) :

« Nous désignons, sous ce nom d'Apoplexie, une maladie terrible et très anciennement connue, qui frappe isolément les ceps, au milieu de l'été, en pleine végétation, chargés de fruits, et les fait périr en quelques jours.

« Des paysans de l'Hérault disent que les souches ainsi attaquées sont foulletadas, c'est-à-dire tourbillonnées, et ils attribuent leur mort au passage de ces tourbillons de vent qui, dans une journée calme et chaude, se produisent tout à coup, et présagent un changement de temps... Cette maladie ne fait que sévir çà et là et frappe les ceps isolément, sans être contagieuse ou épidémique, car autrement, elle deviendrait l'obstacle le plus sérieux à la culture de la vigne.

« L'apoplexie se développe surtout dans les sols riches et profonds, dans ceux qui sont frais... Après une année très pluvieuse, on observe ordinairement plus d'apoplexies dans les vignes que les années sèches.

« La maladie sévit principalement du 15 juillet au 15 août, et, tout à coup, sans symptômes précurseurs, on voit les feuilles, les fruits et les sarments se dessécher et périr. Quelquefois les sarments meurent imparfaitement. Dans ce cas, la souche peut durer encore, mais elle n'est plus fructifère, et finit par périr misérablement. La mort gagne le cep du haut en bas des sarments ; elle s'étend aux branches et au tronc et descend ensuite aux racines. Leur couleur à l'intérieur est d'une teinte rouge-brun, qu'elles n'ont pas lorsqu'elles sont saines. A l'intérieur, quand on coupe le vieux bois, on le trouve rouge veiné de brun... »

Dans la 2e édition des « Maladies de la Vigne » (1887, p. 431), je considérais aussi l'Apoplexie ou Folletage comme une maladie accidentelle, non parasitaire, et j'en parlais ainsi dans cette édition et dans les suivantes :

« On observe parfois en pleine végétation, surtout en juillet-août, des ceps qui meurent instantanément au milieu d'une plantation. Les feuilles se fanent, ternissent et sèchent, les rameaux et même les bras subissent le même sort. En quelques minutes, les vignes peuvent périr. Il est bien rare qu'elles repoussent quand on les recèpe, ou qu'elles reprennent l'année suivante, malgré tous les soins de culture qu'on pourra leur donner, une vigueur suffisante qui leur permette de se relever. Ce ne sont que des ceps isolés, exceptionnellement nombreux dans une vigne, qui sont atteints par cet accident qu'on nomme Folletage ou Apoplexie... Des rameaux entiers ou des bras isolés sont détruits quelquefois sur un pied, sans que les autres soient altérés.

« Les cas de folletage auraient été constatés plus souvent, dans ces dernières années, sur les vignes greffées que sur les producteurs directs. Le Folletage se produit dans tous les milieux, mais plus fréquemment dans les sols

profonds, frais ou humides... C'est à la suite de fortes pluies et pendant les grosses chaleurs qu'on a à le redouter... »

Il n'est pas douteux, comme nous le verrons, que la plupart des cas d'Apoplexie foudroyante sont dus au Champignon cause de l'Esca. Mais la mort brusque des ceps n'est pas toujours dépendante de ce dernier ; elle peut tenir à d'autres causes non parasitaires, d'ordre physiologique ou accidentel. Faut-il appliquer le mot d'Apoplexie aux seuls cas de mortalité foudroyante et parasitaire et réserver le nom de Folletage aux cas de mortalité physiologique ou accidentelle ainsi que l'a proposé M. L. Ravaz, l'un des premiers qui ont déterminé la cause parasitaire de la maladie. Nous estimons que mieux vaut reprendre l'ancien nom d'Esca (ou Escha) des vignerons grecs et italiens ; car si l'Esca cause le plus souvent la mort brusque des ceps envahis, il n'en est pas toujours ainsi, d'autres symptômes se manifestent sans que la vigne soit apoplexiée. Le nom d'Esca délimitera et précisera mieux l'affection et sa cause parasitaire.

Le parasite qui cause la maladie de l'Esca est un gros Champignon Basidiomycète, de la famille des Théléphorées, voisine des Polyporées, que nous estimons être une vraie espèce, le *Stereum necator* Viala, forme très voisine du *Stereum hirsutum* (Wild) Fries, dont on pourrait, à la rigueur, le considérer comme une variété botanique (*Stereum hirsutum* var. *necator*). L'étude ultérieure, anatomique et surtout physiologique, permettra de préciser les caractères distinctifs du *St. hirsutum* et du parasite de l'Esca, que l'on avait confondus jusqu'à ce jour ; leurs affinités sont d'ailleurs très grandes, surtout pour les fruits à basides. Le parasitisme du *S. hirsutum*, qui vit sur les vieilles souches et les vieux bois de chêne, charme... est douteux ; c'est une espèce surtout saprophyte.

Si le *St. necator* est la cause de la maladie de l'Esca dans le vignoble du monde entier, d'autres espèces du même groupe de Champignons Basidiomycètes ont été observées ou signalées sur la vigne. En 1885, J.-E. Planchon, le distingué botaniste, un des auteurs de la découverte du Phylloxéra en France, m'apportait à mon laboratoire de Montpellier une souche avec une très grosse fructification de Poria (Polypore), qui n'avait pas été spécifiée alors et que mes souvenirs me permettent de rapporter au *Fomes igniarius* (L.) Fries (*Polyporus igniarius*). Cette espèce, je l'ai trouvée, en 1892, en belle fructification, à Elne (Pyrénées-Orientales), et, en 1899, sur un pied de vigne, mort progressivement en quelques jours, dans une des serres des Forceries de la Seine, que je dirigeais à Nanterre.

Les premiers spécimens bien nets d'une maladie spéciale, pour sa détermination, m'ont été envoyés, en novembre 1898, par M. Janini, ingénieur agronome de la province de Valence (Espagne) ; je possède encore dans mon laboratoire ces grosses tiges de vigne bourrées d'amadou avec zone brune sur le bois du pourtour.

Dès 1904 et 1905, M. Ch. Lemarchand, grand entrepreneur de travaux publics à Paris, et propriétaire du grand domaine viticole de La Badessa, à Squinzano (province de Lecce, Italie méridionale, dans la région de Brindisi),

m'apportait de nombreuses souches malades et, avec un dévouement constant, pendant dix années successives, recueillait, sur mes directives, dans la province de Lecce, des renseignements pratiques sur la maladie que les ouvriers vignerons italiens connaissaient vaguement et désignaient sous le nom d'Escha. Le vignoble de La Badessa et nombre de vignobles voisins, à Squinzano et dans les régions du sud de l'Adriatique, dépérissaient par places, et même par parcelles, sous l'action de l'Escha italienne, complétée parfois par celle d'un insecte, le *Termes lucifugus*, qui creusait ses galeries dans les troncs pourris avec ouvertures de celles-ci sur les grandes plaies de tailles, nombreuses, des souches âgées.

Il est curieux qu'aucun auteur italien et aucun mycologue n'aient jamais décrit et étudié cette grave affection dans le Sud de la Péninsule ; cela tient sans doute à ce que les fructifications à chapeau du parasite, extérieures au tronc, sont très rares ; car bon nombre de botanistes distingués de l'Italie n'auraient pas manqué de décrire ou tout au moins de signaler le *Stereum* sur ces vignes.

J'observais et notais les mêmes altérations des tiges de vigne, en 1906, 1908 et 1909, sur des ceps du grand vignoble de Cavalès (Saint-Gilles, Gard), que je commençais à étudier sur place et sur échantillons que m'envoyait régulièrement, jusqu'en 1916, mon regretté ami Jean Cazelles. C'est seulement en 1908, et à plusieurs reprises depuis lors, que je pus, par la méthode du bouturage et sur milieux nutritifs appropriés, cultiver artificiellement le Champignon de l'Esca et en suivre le développement morphologique et physiologique, après purification des premières cultures, ce qui demanda de longs mois. Cette étude a été particulièrement délicate, car le Basidiomycète, pour compléter tout son cycle biologique, nécessite des cultures en grosses masses, toujours difficiles à réaliser aseptiquement, même dans les milieux les plus favorables ; son évolution est lente, elle exige pour être complète deux ou trois ans au moins, et jusqu'à cinq et dix ans dans les plus belles cultures. C'est surtout à la fin de 1911 que j'ai pu être maître de cette évolution. J'en avais esquissé la base et les premiers stades dans mes cours de l'Institut national agronomique dès 1909, et, chaque année, j'en ai fait connaître à mes élèves les nouveaux résultats obtenus soit dans le vignoble, soit au laboratoire. C'est cet ensemble d'études effectuées dans le vignoble européen et complétées par les nombreuses recherches de laboratoire, les deux poursuivies pendant une vingtaine d'années, qui font l'objet de cette Monographie de l'Esca.

(*A suivre.*) P. VIALA.

JURISPRUDENCE

I

Appellation d'origine. — Portée des décisions rendues par les tribunaux civils

(*Cour de Cassation*, 30 *mars* 1926)

La loi du 6 mai 1919 a créé, pour les appellations d'origine, un statut légal particulier, substituant aux délimitations administratives, prévues par la loi du 5 août 1908, des délimitations judiciaires.

Dans son premer chapitre, intitulé actions civiles, cette loi organise une procédure soumise à des règles spéciales et aboutissant à des décisions reconnaissant ou déniant le droit aux appellations d'origine aux producteurs d'un territoire déterminé. L'article 7 est, en effet, ainsi conçu : « Les jugements ou arrêts définitifs décideront à l'égard de tous les habitants et propriétaires de la même commune ou, le cas échéant, d'une partie de la même commune. »

« *Cette disposition, écrivions-nous récemment* (1), *a une importance capitale. Elle a pour but d'éviter la multiplicité des procès et elle fait brèche, pour parvenir à ce résultat, au principe de l'autorité relative de la chose jugée, en vertu duquel une décision de justice n'est opposable qu'à ceux qui ont été parties au procès. Ici, la décision devient opposable à tous les producteurs d'une même commune. Bien que ces derniers n'aient pas pris part au procès, ils devront se soumettre, sans pouvoir le discuter de nouveau, au jugement ou à l'arrêt qui aura réglementé l'usage de l'appellation d'origine en cause. Cette mesure est à rapprocher de celles qui prévoient la publicité des instances et les interventions. Les tiers ayant été mis à même de faire valoir leurs droits, on comprend que la décision intervenue puisse leur être opposée.* »

Mais cette décision ne peut-elle, comme l'interprétation littérale de la disposition de l'article 7 conduit à l'admettre, être opposée qu'aux seuls producteurs de la commune ou partie de commune dont les produits étaient en cause ? On a soutenu le contraire et prétendu que les décisions des tribunaux civils rendues en vertu de la loi du 6 mai 1919 avaient *une portée réglementaire générale.*

C'est ce qu'avait admis le Tribunal de Saint-Affrique dans un jugement du 29 janvier 1924, selon lequel « il résulte, tant des travaux préparatoires que des commentaires de doctrine et des applications de juripsrudence auxquelles elle a donné lieu, que, si la loi dont il s'agit (du 6 mai 1919) a entouré de précautions inusitées les instances, en cette matière, organisant une publicité spéciale, ouvrant à toute personne, sous la seule condition d'un intérêt direct ou indirect, le droit d'intervention le plus étendu et donnant à la Cour suprême mission de statuer sur des points de fait, par dérogation aux principes

(1) *Le Vin. Réglementation de la Production et du commerce vinicoles.* Paris, Baillière 1925

généraux, c'est précisément parce qu'elle a entendu attacher aux décisions de justice passées en force de chose jugée le même caractère de portée générale qu'aux décrets de l'autorité administrative auxquels elle décidait de les substituer ».

Cette interprétation extensive a été rejetée, dans un arrêt du 14 février 1925, par la Cour de Montpellier. L'article 7 de la loi du 6 mai 1919, déclarait-elle, limite « l'effet des décisions définitives de la juridiction civile au territoire de la commune ou fraction de commune ».

La Cour de Cassation vient de se prononcer à son tour. Elle a jugé comme la Cour de Montpellier, dans un arrêt du 30 mars 1926 (chambre criminelle). On lit dans le texte de cet arrêt, que « les tribunaux civils constituent, pour le jugement des contestations d'origine, une juridiction principale dont les décisions tranchent non seulement entre les parties en cause, mais aussi à l'égard des intéressés n'ayant pas figuré au procès, la question de la légitimité de l'action contestée, et que l'art. 7 de ladite loi précise que les jugements ou arrêts définitifs décideront à l'égard de tous les habitants et propriétaires de la même commune, ou, le cas échéant, d'une partie de la même commune ; qu'il en résulte que ces jugements ou arrêts définitifs n'ont pas un caractère réglementaire qui les rende opposables à tous et que leurs décisions ne sont opposables que dans les limites restreintes établies par l'article 7 ».

« La Cour d'appel, continue l'arrêt du 30 mars, usant de son droit d'apprécier le moyen de défense par lequel les prévenus prétendaient avoir la faculté d'appliquer à leurs fromages l'appellation de « Roquefort », a déclaré que le Syndicat aveyronnais des fabricants de fromages de Roquefort ne pouvait pas valablement opposer aux prévenus dont les caves sont situées à Matharel, commune de Tournemire, une décision du Tribunal de Saint-Affrique, obtenue par ledit Syndicat le 22 décembre 1921, contre un sieur Lonjon, propriétaire des caves de Labadie, à Montpaon ; qu'elle constate que les prévenus Beffre, de Gualy et Calmette ne sont pas des cointéressés locaux, c'est-à-dire communaux de Lonjon ni du Syndicat aveyronnais, et qu'il est soutenu par eux que les caves de Matharel étaient jusqu'en 1842 sur un sol qui faisait partie de l'ancienne communauté de Roquefort. »

Toutefois, la Cour d'Appel, ayant décidé que les deux actions du ministère public et de la partie civile étaient irrecevables en l'état, avant qu'une décision opposable aux prévenus eût été obtenue de la juridiction civile, l'instance correctionnelle pourrait être reprise, cette décision une fois rendue.

Dans une affaire antérieure, la Cour d'Appel de Dijon avait fait application des dispositions répressives des lois du 28 juillet 1824 et du 1er août 1905 à propos de l'appellation d'origine « Cassis de Dijon », non définie par la juridiction civile. La Cour de Cassation approuvait, dans un arrêt du 30 janvier 1925, la thèse juridique de la Cour de Dijon, en déclarant que les dispositions de la loi du 6 mai 1919 relatives à la définition des appellations d'origine par les tribunaux civils ne font pas obstacle à ce que les juges répressifs apprécient la légitimité de l'emploi de ces appellations.

Ces décisions de la Cour de Cassation, non seulement se justifient pleine-

ment à notre sens, mais elles sont aussi de nature à donner aux intérêts légitimes en présence les garanties auxquelles ils ont droit.

Si la juridiction répressive considère que la question du droit à l'appellation se pose sérieusement, elle renverra les parties à se pourvoir devant la juridiction civile. Si, au contraire, le bon droit des uns, la mauvaise foi des autres ne lui paraissent pas douteux, elle statuera immédiatement sur les poursuites qui lui ont été déférées.

Aussi doit-on admettre, selon nous, que, malgré les limites étroites fixées par l'article 7 à la portée réglementaire des jugements et arrêts, des actions correctionnelles pourront être exercées et suivies de condamnations, même contre des producteurs de communes non représentées dans des instances civiles précédemment suivies, relativement aux appellations en cause.

Autrement dit, il est bien certain que l'on peut décider que l'inculpé *savait qu'il faisait usage d'une appellation inexacte,* bien que cette appellation n'ait pas été encore judiciairement définie ou qu'un producteur de la même commune n'ait pas encore été mis en cause devant le tribunal civil. Les peines correctionnelles prévues à l'article 8 de la loi du 6 mai 1919 seraient donc applicables en pareil cas, de même que, si l'on se place au point de vue de la loi du 6 mai 1905 sur la répression des fraudes, la tromperie ou tentative de tromperie pourrait être considérée comme établie.

II

Vin de cru (Haut-Brion). — Indication frauduleuse d'un millésime

(*Cour d'Appel de Bordeaux*, 1926)

La Cour d'appel de Bordeaux a rendu un très intéressant arrêt à la date du 1926, relativement aux usages admis pour la vente des grands vins du Bordelais. Ceux-ci sont vendus avec ou sans indication du millésime, par le propriétaire, et l'acheteur doit se conformer, de son côté, à cette manière de faire, lorsqu'il revend le vin.

Agir autrement constitue, vis-à-vis du second acheteur, « le délit de tromperie sur la nature, les qualités substantielles de la marchandise », vis-à-vis du propriétaire, un acte illégitime et dommageable, susceptible de donner lieu à des réparations civiles. En particulier, « le fait de jeter sur le marché 7.200 bouteilles faussement marquées « *Haut-Brion* 1919 » inflige à cette marque une dépréciation dont l'effet ne cessera qu'après la consommation complète du vin ainsi vendu ». D'autre part, ce fait occasionne encore au propriétaire du château un préjudice en ce « qu'il est à supposer que tout ou partie des acquéreurs des *faux* 1919 en auraient acheté d'autres, si ces faux n'avaient pas été jetés sur le marché ». Le préjudice subi par le propriétaire a été évalué par la Cour d'Appel à 20.000 francs.

On voit que l'arrêt rendu dans cette affaire fixe, sur des points importants, les règles qui dominent les relations entre propriétaires de grands crus et négociants.

G. L.

ACTUALITÉS

La situation vinicole méridionale (Aristide Cairel). — Une nouvelle oxydase (M. C.). — Fabrication de l'alcool avec les marrons sauvages (M. C.). — L'acide cyanhydrique est-il une preuve de la falsification des distillats de vin? (M. C.). — Décret-loi italien du 15 octobre 1925 relatif à la répression des fraudes dans la préparation et le commerce des substances utilisées par l'agriculture et des produits agricoles. — La propagande pour le vin de Bordeaux. — Ferme-École de la ville de Nantes. — Ecole d'agriculture et de viticulture de La Brosse (Yonne). — 16e Cours normal ménager de l'Union du Sud-Est. — Les assurances mutuelles agricoles en France. — La suppression de l'absinthe. Ecoulement des stocks. — Rendement des contributions indirectes en 1924. — Suppression de la contribution des portes et fenêtres. — Bibliographie.

La situation vinicole méridionale

Les situations vinicoles se modifient bien souvent, selon que les événements influent plus ou moins favorablement les marchés méridionaux. Lorsque les demandes d'échantillons s'accompagnent d'offres, suivies d'achats, et selon qu'elles sont nombreuses et importantes, les Bourses vinicoles s'orientent immédiatement vers une ascension de prix qui vont s'accentuant de semaines en semaines. Mais lorsque les demandes sont presque nulles, il s'ensuit une stabilisation de prix, et même une dégression ; les événements sont les seuls maîtres et guident les tendances des marchés.

Vers fin juin, le négoce des vins modifie, la plupart du temps, son attitude et limite ses opérations d'achat au plus strict minimum, à cause de la période si redoutée de l'échéance du 30 juin. A cette date, le viticulteur exige, dans ses contrats de vente, que les vins restant en cave seront payés intégralement ou retirés ; le négoce se voit dans la nécessité absolue de se procurer des espèces bancaires pour faire face soit au paiement à la retiraison, ou, si l'on conserve la marchandise en cave, à son règlement. Bien souvent nos négociants réalisent immédiatement la marchandise pour obvier aux inconvénients de l'échéance du 30 juin. Cette tactique a pour but de vendre ou à prix d'achat, ou bien quelquefois à des prix qui se traduisent en perte.

Contrairement aux années précédentes où la dernière quinzaine de juin fait entrer les marchés des vins dans une période de transition, la production méridionale sait sagement reconnaître qu'elle a intérêt à ce que les prix des vins restent sur des positions solidement acquises, de 10 fr. 50 à 11 fr. 25 le degré en vins de 7 à 11 degrés 5.

La généralité des viticulteurs se rend compte que c'est de l'issue la plus favorable pour l'écoulement des vins que dépendra l'orientation des prix de l'exercice viticole 1926-1927. Conséquemment, il est donc de la plus haute importance que la campagne vinicole 1925-1926 se termine aux taux des prix actuels, pour que les cours des vins de la récolte 1926 débutent sur les mêmes bases.

La viticulture, pour son propre intérêt, se montre conciliante envers le négoce des vins, et elle accorde cette année beaucoup plus de facilité, soit pour les retiraisons, soit pour les paiements ; elle comprend donc les doléances du commerce et celui-ci obtient une prorogation pour les contrats qui expirent fin juin. Cette sage mesure réconforte le commerce en l'incitant à se reporter vers de nouvelles opérations d'achat, c'est ce qui explique qu'après avoir légèrement subi un moment d'accalmie dans le mouvement des affaires, il en soit résulté, du 31 mai au 10 juin 1926, un moment d'indécision et d'hésitation dans les achats. D'ailleurs, négociants, vignerons et courtiers ont pu noter que les prix des vins se sont franchement stabilisés durant une période de 8 à 10 jours. Les inquiétudes sont en ce moment dissipées, et les pessimistes auront donc à remiser leurs sinistres pronostics de « précurseurs » de baisse, car tout le monde est unanime à constater, et a nettement l'impression que le négoce des vins est à nouveau désireux d'en reprendre des achats afin de se réapprovisionner et surtout de se couvrir en marchandise de façon à pouvoir attendre l'arrivée à la cuve des vins nouveaux.

Durant les semaines du 10 au 26 juin, les transactions ont été nombreuses

et importantes sur toutes les places vinicoles (Perpignan, Carcassonne, Narbonne, Béziers, Nîmes, Montpellier). La fermeté dans les prix a provoqué la hausse. La cotation des prix qui s'approche le plus de la réalité, en concordance avec les affaires traitées, est celle de la Bourse de Narbonne du 17 juin qui accuse les chiffres de : 10 fr. 20 à 10 fr. 60 le degré vins rouges de 8 à 9 degrés ; 10 fr. 50 à 10 fr. 75 en vins de 9 à 10 degrés, et 10 fr. 80 en vins de 11 degrés.

Les prix des affaires traitées s'effectuent en ce moment sur les bases suivantes :

Vins rouges en 7 degrés à 7 degrés 7, 74 à 80 francs ; 8 degrés, 84 à 86 francs ; 8 degrés 6, 88 à 92 fr. 50 ; 9 degrés, 9,5 à 100 francs ; 9 degrés 5 à 9 degrés 7, 103 à 107 francs ; 10 degrés, 106 à 108 francs et 109 à 110 francs ; 10 degrés 5, 113 à 115 francs ; 11 degrés 4, à 125 francs.

Les vins rosés se traitent dans les 10 fr. 25, les blancs dans les 10 fr. 50 le degré. Les achats s'opèrent à des prix un peu au-dessus des cotations officielles.

La publication des chiffres de la consommation taxée du mois de mai 1926 (4.431.756 hectos contre 4.034.330 hectos en mai 1925) laisse espérer que nous arriverons très probablement à atteindre une totalisation de consommation de 53 millions pour toutes la campagne 1925-1926, les ressources françaises étant de 67.068.878 hectolitres, l'on peut s'attendre à un stock à la propriété très réduit en fin d'exercice.

Les vignerons peuvent avoir confiance sur l'avenir des prix des vins de la récolte 1926. D'ailleurs, des affaires sur souches ont été traitées sur les bases de 8 francs, 8 fr. 25 et 8 fr. 50 le degré, mais avec peu de vendeurs, ces derniers maintenant les prix de 9 à 10 francs le degré. La température aux vignobles ne donne lieu jusqu'à présent à aucun sujet d'appréhension. Les attaques du Mildiou sont insignifiantes, nous avons subi depuis le 13 juin un temps sec avec vents violents qui ont entraîné un peu de coulure. Depuis le 21 juin, la température s'est considérablement élevée, et la chaleur est devenue intense.

ARISTIDE CAIREL.

Une nouvelle oxydase. — MM. Grandchamp et Wolff (1) ont étudié les phénomènes de la casse des vins et en ont déduit des considérations intéressantes susceptibles d'éclairer d'un jour nouveau le mécanisme de cet accident si redouté des viticulteurs. Rappelons quelques données sur ce sujet afin de mieux faire comprendre les résultats des recherches de ces auteurs. La casse physiologique est due à l'action d'oxydases qui oxydent les tanins en provoquant une précipitation de la matière colorante : la casse chimique est produite par l'action des sels ferriques qui précipitent les tanins sous forme de sels noirs. Ces auteurs ont pensé que les sels ferreux contenus dans les vins étaient susceptibles de s'oxyder dans les mêmes conditions sous l'action des diatases. Ils ont soumis les vins à l'action d'extraits glycérinés de différents champignons et ont en effet constaté que cette oxydation se produisait beaucoup plus rapidement qu'en présence de l'air seul. M. Wolff a continué ces recherches et est arrivé à des résultats assez inattendus (2). On sait que M. G. Bertrand a montré que l'on trouve chez beaucoup de champignons deux oxydases : la *laccase* qui fixe l'oxygène sur les composés polyphénoliques et la *tyrosinase* qui agit de même façon sur les composés monophénols. Les auteurs avaient attribué dans leurs recherches l'oxydation à ces diastases : mais en étudiant ces phénomènes, M. Wolff a dû conclure à la présence d'une nouvelle oxydase dans les extraits glycérinés des champignons non encore signalée. En effet, en chauffant ces extraits à une température de 80° pendant 5 minutes, on tire la laccase et la tyrosinase et cependant cet extrait conserve la propriété d'oxyder les sels ferreux des vins en sels ferriques. Le mécanisme de la casse ferrique serait donc différent de ce que l'on croyait généralement et la diastase agissante serait plus résistante à la chaleur que celles que l'on

(1) Académie des Sciences, 7 décembre 1925.
(2) *Id.*, 1er février 1926.

incriminait jusqu'ici. M. Wolff propose de nommer cette nouvelle diastase la *ferrase* : il compte poursuivre ses recherches lors de la prochaine récolte et obtenir des résultats plus précis. — M. C.

Fabrication de l'alcool avec les marrons sauvages (1). — Le marron sauvage originaire des Indes existe en abondance dans nos jardins et sur les promenades de nos villes. Le fruit mûrit fin septembre, il est très riche en amidon et contient en outre du sucre, de la quercitine et de la saponine. La proportion d'eau des marrons frais est de 35 % qu'on peut abaisser à 12 % par dessiccation : la proportion d'amidon est alors de 46 à 49 %. Aussi a-t-on songé depuis longtemps à transformer ce corps en alcool, mais la fermentation est impossible à cause de la présence des glucosides qui en outre provoquent une amertume qu'on ne peut éliminer. On a réussi à éliminer ces glucosides et à obtenir la transformation en alcool. Pour ce faire, on réduit les marrons en farine qu'on introduit dans un appareil à extraction pouvant supporter une pression de 5 kilogs. A l'aide d'un dissolvant approprié, on élimine la saponine et l'on ne conserve que la farine ; le dissolvant est récupéré : par un courant de vapeur d'eau on élimine les traces du dissolvant. La farine est ensuite versée dans deux fois son poids d'eau et est dissoute en portant la pression à 2 k. 5, puis à 3 k. L'amidon extrait de cette façon est utilisé pour la fabrication de l'alcool. Avec 100 k. de marrons séchés, on obtient 23 à 25 litres d'alcool absolu. — M. C.

L'acide cyanhydrique est-il une preuve de la falsification des distillats de vin ? (2). — Pour faire disparaître le fer des vins présentant la casse blanche, on utilise le ferrocyannure de potassium (Moslinger) : ce procédé est admis en Allemagne à condition que le vin ainsi traité ne contienne plus de combinaisons cyanurées. Dans les vins, l'excès de ferrocyanure se dénote de suite à cause de la saveur désagréable, mais dans les distillats, il n'en est plus de même. Si l'on distille des vins contenant un excès de ferrocyanure ou du bleu de Prusse, le distillat contient de l'acide cyanhydrique provenant de l'action des acides et des composés acides sur les corps cyanurés, sous l'action de la chaleur, acide cyanhydrique qu'on ne peut faire disparaître par rectification. Ce distillat ne peut être considéré comme falsifié avec une eau-de-vie de noyau que si on y trouve également de l'aldéhyde benzoïque et éventuellement du nitrile oxybenzoïque, de l'acide benzoïque et du benzoate d'ethyle. Le meilleur moyen d'éviter la présence de l'acide cyanhydrique est de ne pas mettre un excès de ferrocyanure et de filtrer avec soin pour séparer le bleu de Prusse. — M. C.

Décret-loi italien du 15 octobre 1925 relatif à la répression des fraudes dans la préparation et le commerce des substances utilisées par l'agriculture et des produits agricoles.

Chapitre II. — Vins.

Art. 13. — Le nom de vin est réservé aux produits de la fermentation alcoolique du moût de raisin frais ou légèrement séché, en présence ou non de marc. Sont considérés comme non naturels tous les vins qui ne correspondent pas à la précédente définition, y compris ceux qui ont été obtenus avec du raisin sec et ceux qui ont été préparés grâce à la fermentation de solutions saccharinées en présence de vins ou de marcs de raisins.

La production en vue de la vente, le commerce et la vente des vins non naturels sont interdits. Cette défense est étendue aux vins d'un degré alcoolique inférieur à 9 % en volume, s'il s'agit de vins rouges ; à 8 % en volume, s'il s'agit de vins blancs. Mais la vente de ces vins est autorisée lorsque leur

(1) *Chemikerzeitung*, 10 avril 1925.
(2) Reichard, *Z. augen. Cham.*, 1924, n° 49.

provenance est indiquée et établie, pourvu que leur composition corresponde à celle des vins de la même localité et de l'année indiquée.

Un règlement fixera les traitements permis pour la préparation des vins spéciaux et pour la préparation, l'amélioration et la conservation des vins naturels, ainsi que les traitements autorisés pour la préparation et le commerce des moûts de raisins et des vins doux filtrés.

Art. 14. — Les vins étrangers sont exclus des zones franches et ne peuvent faire l'objet, dans le royaume, d'aucune manipulation, coupage ou mélange.

Est interdite l'introduction dans le royaume des vins étrangers contenus dans des récipients portant des indications de nature à les faire prendre pour les produits italiens. Le commerce dans les zones franches, soit des vins nationaux, soit des vins étrangers, est soumis au contrôle de l'autorité douanière.

Art. 15. — Est interdite la réimportation des vins nationaux lorsqu'ils sont reconnus non naturels.

Cette disposition ne s'applique pas aux vins qui ont perdu le caractère de vin naturel, uniquement par suite de l'addition d'alcool qui leur a été faite au moment de l'exportation, pourvu qu'ils soient destinés à la distillation ou à la préparation des vins pour lesquels l'addition d'alcool serait permise par le règlement.

Art. 16. — La détention des marcs est interdite, à moins qu'ils ne soient destinés à la distillation, à l'alimentation du bétail ou à des usages industriels et, sauf l'exception résultant de la disposition suivante :

La détention des marcs, pour la préparation des piquettes dont traite l'article suivant et pour la préparation des vins selon la méthode toscane sera permise pour une période de temps dont la durée sera fixée dans chaque province, par arrêté du préfet, qui devra être renouvelé chaque année, dans le courant du mois de septembre.

Pour la dénaturation des marcs, le Ministre des Finances a la faculté de fournir le sel pasteurisé nécessaire.

Art. 17. — Sont permis, le commerce et la vente, sous le nom de « piquette », les produits obtenus par la fermentation ou l'épuisement par l'eau, des marcs de raisins frais.

La dénomination « piquette » doit être mentionnée dans les factures, les connaissements, les lettres de voiture et tous les autres documents destinés à constater la vente ou la remise des produits et cette dénomination doit figurer d'une façon claire sur tous les récipients qui contiennent la piquette, en quelque endroit qu'ils se trouvent.

La même inscription doit être appliquée, en caractères bien lisibles, à l'extérieur des locaux de vente en gros et en détail.

La propagande pour le vin de Bordeaux. — Un concours d'affiches, ayant pour objet la glorification du vin de Bordeaux, est actuellement en voie d'organisation. Les œuvres des concurrents sont exposées à la Foire d'Echantillons.

Cette initiative répond aux desiderata des viticulteurs de la région.

Depuis un certain temps déjà, on se préoccupe d'intensifier la propagande en faveur du vin de Bordeaux et l'idée d'un concours d'affiches avait été déjà émise. On peut donc prédire un gros succès à la réalisation de ce projet auprès de tous ceux qui vivent du vin dans la région bordelaise.

Les groupements viticoles aideront à la diffusion des modèles primés.

Ferme-Ecole de la ville de Nantes

Centre de rééducation agricole pour blessés de guerre

Cet établissement — qui est subventionné par l'Office national des Mutilés — reçoit gratuitement les réformés de guerre de tous ordres (et plus spéciale-

ment les blessés du poumon et les gazés), désireux de se créer une situation à la campagne.

Il prépare aux emplois de régisseur, chef de culture, jardinier, garde particulier, basse-courier, aviculteur, apiculteur.

La durée des études est d'une année. Il est accordé aux élèves 20 jours de permission par an en plus des dimanches, jours fériés et congés réguliers. Les élèves mariés ou ayant des charges de famille bénéficient, pendant la durée de leur stage, d'allocations qui leur sont servies par le Comité des mutilés de leur département de résidence.

Une prime de rééducation et un certificat d'aptitude professionnelle sont délivrés aux élèves méritants qui sont placés à leur sortie.

La Ferme-Ecole de la Ville de Nantes est située dans un superbe domaine de 20 hectares. Elle a été ouverte en décembre 1919 et fonctionne, par conséquent, depuis six ans et demi.

Au 15 mai 1926, le nombre des élèves admis s'élevait à 492 et le nombre des rééduqués à 206. Sur ces 206 élèves rééduqués, il en a été placé 190 qui se répartissent comme suit par profession :

Régisseur, chef de culture	41
Jardinier	42
Garde particulier	15
Basse-courier, aviculteur	41
Surveillant	10
Berger	11
Professions diverses	30

Les demandes d'admission doivent être adressées au Directeur de l'Ecole, château de la Placelière, Château-Thevaud (Loire-Inférieure).

Nota. — En dehors des réformés de guerre, l'Ecole reçoit également les *victimes civiles* de la guerre et les *mutilés du travail.*

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Brosse (Yonne). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Brosse près Auxerre (Yonne) auront lieu à Auxerre, le jeudi 29 juillet prochain.

Les dossiers devront être constitués avant le 25 juillet.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Moreau, directeur.

16e Cours normal ménager de l'Union du Sud-Est. — L'enseignement ménager agricole qui garde tous les avantages qu'on lui connaît bien, de former les femmes de la campagne à leurs devoirs de maîtresses d'exploitations, d'épouses et de mères, paraît présenter, à l'heure actuelle, cet autre avantage d'être une des formes de liberté d'enseignement les plus résistantes et les plus faciles à pratiquer dans l'avenir. Mais il faut des maîtresses !...

Depuis 1907, l'Union du Sud-Est met chaque année à la disposition des Associations agricoles et de tous ceux qui s'intéressent à cet enseignement un Cours normal d'enseignement ménager agricole qui leur permet de former, en deux ou même en un seul cours de vacances, des maîtresses munies de diplômes, qui donneront dans les Cours ménagers, volants ou fixes, les écoles primaires et les patronages, les notions ménagères si utiles dans nos campagnes.

Le 16e Cours normal ménager agricole de l'Union du Sud-Est s'ouvrira le mardi 3 août, au « Pensionnat des Iris », à Mornant, auquel est annexé l'Institut agricole fémina du Villard, et durera 4 à 5 semaines. En raison de l'importance de cet enseignement, la Compagnie P.-L.-M. a bien voulu accorder le bénéfice du transport à demi-tarif aux auditrices de notre 16e cours.

Demander dès aujourd'hui à l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles, 21, rue d'Algérie, Lyon, la notice sur le 16e Cours.

Les assurances mutuelles agricoles en France. — Le rapport annuel au Président de la République sur le fonctionnement des Sociétés d'assurances mutuelles agricoles en 1923 nous apprend qu'il existait en France, au 31 décembre 1923, 12.965 mutuelles agricoles.

Cet effectif se décompose comme suit :

Sociétés d'assurances mutuelles	contre la mortalité du bétail	7.192
— — —	contre l'incendie	5.165
— — —	contre la grêle	17
— — —	contre les accidents du travail	465
— de réassurances	contre la mortalité du bétail	71
— — —	contre l'incendie	41
— — —	contre les accidents du travail	4

Le nombre de ces Sociétés était de 12.290 au 31 décembre 1922, ce qui représente une augmentation de 675 caisses d'une année à l'autre.

En ce qui concerne l'assurance bétail, les 7.192 caisses comprennant 346.110 membres et assurent un capital de 1.662 millions.

Les départements qui comptent le plus de caisses sont dans l'ordre : les Landes (1.050) ; l'Yonne (462) ; la Haute-Marne (275) ; la Haute-Saône (239) ; la Vendée (232) ; la Somme (232).

L'assurance incendie avec 5.165 caisses comprend 205.000 membres dont 176.400 membres effectifs et 28.600 membres expectants et couvre pour 5.264 millions de risques.

Les départements dans lesquels il existe le plus de mutuelles sont : la Haute-Marne (450) ; l'Aveyron (278) ; l'Isère (257) ; les Basses-Pyrénées (252) ; l'Aube (248) ; la Haute-Saône (236) ; la Drôme (207).

Le nombre des mutuelles contre la grêle (17) est resté à peu près stationnaire. Par contre, le chiffre des membres affiliés à ces caisses s'est notablement accru : 4.461 en 1922 et 14.135 en 1923. De même, le montant des capitaux assurés est passé de 18 millions en 1922 à 103 millions en 1923.

Cela tient, ainsi que l'explique le rapport, à la création de deux caisses dans le département de Seine-et-Oise, caisses qui assurent à elles deux plus de 76 millions de capitaux.

Quant aux Sociétés d'assurances mutuelles agricoles contre les accidents du travail qui sont au nombre de 465, elles comprennent 45.234 membres et les terres cultivées appartenant à ces membres occupent une superficie de 643.110 hectares.

Pour terminer cet exposé, disons que le montant annuel des subventions accordées par l'Etat aux Sociétés d'assurances mutuelles agricoles s'élevait, depuis 1920, à environ 1.300.000 francs. La loi de finances du 13 juillet 1925 vient d'augmenter sensiblement, pour cette année, le chiffre de ces crédits : ils feront l'objet de la répartition suivante : 1.500.000 francs pour les mutuelles bétail, incendie et grêle ; 2.000.000 pour les mutuelles accidents sans préjudice d'un autre crédit de 2.500.000 francs représentant la participation de l'Etat dans les cotisations d'assurances payées par les assurés facultatifs (art. 11 de la loi du 15 décembre 1922).

La suppression de l'absinthe. Ecoulement des stocks. — M. Adolphe Girod, député du Doubs a déposé une proposition de loi tendant à autoriser l'écoulement des stocks d'absinthe et à permettre, sans dépenses pour le Trésor, d'indemniser les contribuables lésés par la loi du 16 mars 1915.

Après avoir rappelé que cette loi du 16 mars 1915 a supprimé brusquement la culture et l'industrie de l'absinthe sans accorder d'indemnité à ceux (planteurs, industriels, etc.) que lésait cette brutale suppression, l'auteur expose l'économie de sa proposition et les divers avantages qui en résulteraient si elle était adoptée par le Parlement.

Le texte déposé par M. Girod a pour but d'autoriser pendant un délai de dix mois l'écoulement des stocks d'absinthe actuellement existants.

La répartition de ces stocks serait faite seulement entre les particuliers (3 bou-

teilles pour leur consommation personnelle) à l'exclusion de la troupe, des établissements ouverts au public.

Sur chaque litre d'absinthe ainsi vendu, l'Etat percevrait un double droit :

1° Une taxe de 20 francs dont le produit serait une ressource très appréciable pour le Trésor ;

2° Un droit de 8 francs par litre, destiné à constituer un fonds commun qui servirait à verser des indemnités à ceux lésés par la mise en application de la loi du 16 mars 1915.

Rendement des contributions indirectes en 1924. — Le produit des contributions indirectes perçues au cours de l'année 1924 est de 7.604 millions.

En 1923, il avait de 6.458 millions.

C'est donc un excédent de 1.146 millions en 1924 par rapport en 1923.

Voici les chiffres concernant les contributions qui intéressent plus particulièrement la viticulture :

	1924	1923
	Millions	Millions
Taxe de luxe sur les spiritueux	724	567
Vins	549	527
Cidres	34	34
Bières	92	91
Alcools, vins de liqueur, etc.	871	791
Vinaigres et acides acétiques	9	8
Essences et pétroles	9	8
Licences	66	57
Sucres	263	202

Comme on peut le constater, le total des contributions indirectes que nous venons d'examiner est de 2.614 millions ; c'est donc plus du tiers du produit de toutes les contributions indirectes.

Suppression de la contribution des portes et fenêtres. — La contribution des portes et fenêtres avait été supprimée en tant qu'impôt d'Etat par la loi du 31 juillet 1917.

La loi du 19 juillet 1925 vient de la supprimer au titre des impositions départementales et communales ; elle cessera d'être applicable à partir du 1er janvier 1926.

Mais les ressources que procurait cette taxe aux budgets départementaux et communaux seront récupérées sous une autre forme. Les sommes payées au titre de cet impôt pour les locaux d'habitation d'une part, pour les locaux à usage industriel et commercial de l'autre, seront respectivement reportées sur la contribution personnelle mobilière et sur la contribution des patentes.

Bibliographie

L'Esca de la vigne. — Les fascicules 1 et 2 des *Annales des Epiphyties*, publication officielle de l'Institut des Recherches Agronomiques, qui viennent de paraître, sont consacrés à la publication d'une remarquable étude de M. Pierre Viala, membre de l'Académie des Sciences, sur l'*Esca* de la vigne, appelée communément *Apoplexie*.

M. Pierre Viala y expose ses longues recherches poursuivies pendant vingt ans, indiquant les procédés pratiques de traitement contre cette redoutable maladie qui cause, chaque année, d'importants dommages à la viticulture.

Ce mémoire est en vente à 30 francs pour la France et 35 francs pour l'étranger.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 35 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 fr. et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 fr. ; 3e choix, 335 à 345 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 415 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 285 à 300 fr. ; vin blanc de 350 à 400 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 210 à 270 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 205 à 230 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 160 à 280 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 140 à 180 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 90 à 120 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 50 à 60 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 7 fr. 60 à 8 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (21 juin 1926).* — *Cote officielle :* Pas de marché. Vins rouges : Récolte 1925, de 10 fr. » à 11 fr. » le degré. Costières, récoltes 1925, » fr. » à » fr. » le degré, Clairettes, de » fr. » à 11 fr. le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à 10 fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, » fr. » à 10 fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 710 à 720 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 415 à 425 francs. Trois-six de marc à 86°, 690 à 700 francs. Vins à distiller » fr. » à » franc le degré.

Montpellier (22 juin). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 87 à 120 francs l'hectolitre. Vins rosés, de » fr. » à 10 fr. le degré. Vins blancs, de 10 fr. 50 à » fr. le degré. Trois-six à 86°, de 715 à 720 francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 415 à 420 francs l'hectolitre. Crème de tartre, 825 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr. 00 à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 80 le degré.

Béziers (25 juin). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 à 10°, de 10 fr. 50 à 11 fr. », et au-dessus, 11 fr. 25 le degré logés ; vins rosés, de 10 fr. » à 10 fr. 25 le degré logés. Picpoul, de 10 fr. 50 à 11 fr. ». Trois-six de vin, 86°, » à 720 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à 475 fr. ; trois-six de marc 86°, » à 695 francs. Eau-de-vie de marc, 420 francs.

Pézenas (12 juin). — Vins rouges 1925, logés, 10 fr. » à 10 fr. 25 le degré ; Vins, rosés, de 10 fr. à 10 fr. 25 le degré. Picpoul, 10 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré. Clairette manque » fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, 715 fr. à » francs. Eau-de-vie de vins 52°, 480 francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 27 juin 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, de 100 à 124 francs ; de 11 à 12°, de 124 à 135 francs avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (26 juin 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 11°, de 85 à 123 francs. Alcools, trois-six vin, de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre.

Perpignan (26 juin). — Vins rouges, récolte 1925, 10 fr. 75 à 11 fr. 25 le degré. Alcools de vin rectifié les 100°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 200 fr. à 218 fr. 00 : orges, 120 fr. à 124 fr., escourgeons, 117 fr. à 118 fr. ; maïs, 128 à 139 fr. ; seigle, 137 à 145 fr. ; sarrasin, 160 fr. à 165 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. ; avoines, 126 fr. à 138 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 229 fr. 02. — Buenos-Ayres, 192 fr. 05. — Chicago, 200 fr. 80. — Sons, 68 fr. 00 à 90 fr.

Pommes de terre. — Hollande, » à » francs ; jaune commune, de 70 à 80 fr. ; Saucisse rouge, de » à » fr. ; chair blanche, du Midi, de » à » fr. — St-Malo, de 80 à 125 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 150 à 180 francs ; paille d'avoine, de 115 à 150 fr. paille de seigle, 150 à 180 fr. ; luzerne, 280 à 325 fr. ; foin, 250 à 295 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 151 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 125 fr. » (Marseille) ; palmistes 77 fr. 50 ; de coprah, » francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 870 à » fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 710 à 720 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 286 fr. à 287 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 16 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 50 à 12 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 50 à 22 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 15 fr.

Crème de tartre 825 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. » à 2 fr. 50 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 80 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 9 francs ; sylvinite riche 20 % de potasse, 14 fr. 50 ; sulfate de potasse 48/46 %, 82 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 59 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 11.12 à £ ». — Nitrate, de potasse (90/95 d'azote), 290 à 305 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 164 à 170 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 00 à 28 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 117 fr. 75.

Sulfate de cuivre, de 365 à 375 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 125 à 130 fr. — **Soufre trituré,** 110 à 115 fr. — **Chaux,** 33 %, 26 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Pêches Midi, de 300 à 1.200 fr. — Fraises de Paris, de 350 à 600 fr. — Cerises Paris, de 200 à 1.000 fr. — Abricots Midi, de 400 à 700 fr. — Citrons d'Italie : 30 à 45 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 150 à 230 fr. — Bananes Canada, 160 à 180 fr. — Ail, 250 à 400 fr. — Champignons, 500 à 1.548 fr. — Aubergines, 50 à 250 fr. — Epinards, 250 à » fr. — Pois verts de Paris, 200 à 260 fr. — Laitues 30 à 100 fr. — Choux-fleurs, de 125 à 400 fr. le 100. — Tomates du Midi, de 350 à 550 fr. — Haricots verts du Midi, de 250 à 800 fr. — Asperges, de 300 à 850 francs. — Poireaux, 300 à 350 francs les 100 bottes. — Oignons, 180 à 250 fr. — Pommes choix, de » à » fr. — Pommes communes, de » à » fr. — Artichauts, Breton de 60 à 160 francs. — Amandes vertes, de 200 à 400 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 20 au samedi 26 juin 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	12 »	16. 5	»	....20....	21 »	10 »	15. 5	»
Lundi.....	23 »	12 »	17. 5	»	....21....	26 »	11 »	18. 5	»
Mardi.....	» »	14 »	» »	»	....22....	30 »	14 »	22 »	»
Mercredi..	22 »	9 »	15. 5	»	....23....	28 »	16 »	22 »	»
Jeudi.....	22 »	9 »	15. 5	»	....24....	28 »	17 »	22. 5	2
Vendredi..	19 »	9 »	14 »	»	....25....	27 »	14 »	20. 5	9
Samedi....	18 »	9 »	13. 5	»	....26....	24 »	8 »	16 »	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	25 »	7 »	16 »	»	....20....	24 »	14 »	19 »	»
Lundi.....	24 »	11 »	17. 5	»	....21....	29 »	15 »	22 »	»
Mardi.....	27 »	15 »	21 »	»	....22....	31 »	14 »	22. 5	»
Mercredi..	25 »	12 »	18. 5	»	....23....	34 »	18 »	26 »	»
Jeudi.....	22 »	11 »	16. 5	»	....24....	31 »	18 »	24. 5	3
Vendredi..	18 »	7 »	12. 5	1	....25....	30 »	15 »	22. 5	4
Samedi....	17 »	8 »	12. 5	2.3	....26....	27 »	11 »	19 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	18 »	11 »	14. 5	1	....20....	20 »	8 »	14 »	»
Lundi.....	22 »	11 »	16. 5	»	....21....	25 »	12 »	18. 5	»
Mardi.....	26 »	15 »	20. 5	»	....22....	27 »	14 »	20. 5	»
Mercredi..	28 »	13 »	20. 5	10	....23....	24 »	14 »	19 »	»
Jeudi.....	24 »	13 »	18. 5	»	....24....	26 »	15 »	20. 5	6
Vendredi..	23 »	11 »	17 »	»	....25....	25 »	10 »	17. 5	»
Samedi....	20 »	7 »	13. 5	»	....26....	23 »	11 »	17 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	23 »	10 »	16. 5	»	....20....	21 »	» »	» »	»
Lundi.....	29 »	12 »	20. 5	»	....21....	22 »	12 »	17 »	»
Mardi.....	28 »	13 »	20. 5	»	....22....	25 »	14 »	19. 5	»
Mercredi..	29 »	19 »	24 »	»	....23....	21 »	» »	» »	»
Jeudi.....	33 »	17 »	25 »	»	....24....	21 »	10 »	15. 5	»
Vendredi..	31 »	15 »	23 »	1	....25....	21 »	7 »	14 »	»
Samedi....	25 »	8 »	16. 5	»	....26....	» »	8 »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^ne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.